Ghé thăm 4 nhà hàng tốt nhất thành phố Lyon, Pháp

> Cuộc sống > Kinh nghiệm Du lịch >

Năm 1925, nhà phê bình ẩm thực người Pháp Curnonsky tuyên bố các thành phố ở Pháp là "*thủ đô ẩm thực của thế giới*". Không ngờ một thập kỷ sau đó, tất cả đã trở thành sự thật. Và một trong những thành phố ẩm thực tại Pháp mà chúng tôi muốn nhắc tới tại bài viết này là Lyon. Không chỉ là thành phố lớn thứ ba của Pháp, nó còn sở hữu hàng loạt nhà hàng ẩm thực nổi tiếng chất lượng ngon miệng mà 4 nhà hàng dưới đây là tiêu biểu nhất. Bài viết do Biên tập viên Becca Hensley của trang Dotwnews thu thập và bình chọn.

1. L'Auberge du Pont de Collonges

L'Auberge du Pont de Collonges là một nhà hàng ẩm thực địa phương do gia đình nhà Bocuse thành lập và điều hành, thu hút rất nhiều khách du lịch trong và ngoài thành phố cũng như khách quốc tế đến ăn uống trải nghiệm. Nhà hàng nổi bật với cách trang trí cổ điển đậm chất địa phương lâu đời, tường màu sáng cùng một ít chậu đồng trang trí.

Về khoản ẩm thực, nhà hàng cung cấp các món ăn làm từ chim bồ câu là nổi tiếng cùng một ít nguyên liệu đặc thù như cần tây mousse và một ít bánh ngọt. Giá một khẩu phần ăn cũng đa dạng từ 160, 210, hoặc 250 Euro.

2. La Mère Brazier

Nhà hàng La Mère Brazier được đầu bếp Mathieu Viannay mua lại vào năm 2008 sau đó ông điều hành nó mãi cho tới bây giờ. Toàn bộ các món ăn ở đây được chế biến theo bí quyết đặc thù của đầu bếp Mathieu Viannay.

Nhiều thực khách đến đây rất hài lòng với độ ngon miệng của ẩm thực dưới bàn tay chế biến tài ba của chủ nhà hàng. Nổi tiếng là các món truyền thống được chế biến cách tân mới như cá chẽm nước sốt kem, món vịt Bresse, cá đối đỏ nấu cà tím và bí xanh nhồi hoa ăn cùng một ít sốt bơ ớt.

3. Café Des Fédérations

Lang thang vào một con phố nhỏ ở trung tâm thành phố Kyon gần City Hall, Bouchon Lilliputian, bạn sẽ thấy nhà hàng Café Des Fédérations. Nơi đây vừa cung cấp các loại giải khát ngon miệng đặc thù như Cocktail Kir đỏ, cà phê, cocktail rượu nhiệt đới...

Vào ban trưa, quán cung cấp vài thực đơn chính cực ngon lạ miệng có thể kể đến như trứng luộc trong sốt rượu vang đò, đậu lăng Salad, thịt quết ba tê, tôm càng, xúc xích chittering và kết thúc là món pho mát với giá từ 19-27 Euro mỗi người.

4. Au Petit Bouchon Chez Georges

Au Petit Bouchon Chez Georges sỡ hữu diện tích không gian hoạt động khá nhỏ chỉ chứa được 25 thực khách. Tuy nhiên, một trong những điểm nhất của nhà hàng thu hút nhiều người ghé thăm đó là cách trang trí phòng ăn. Phòng ăn mang gam màu sáng vàng, tường treo, thả trần nhiều hiện vật gỗ địa phương với tạo tác khác nhau và không thể không nhắc tới nhiều chai rượu nho trang trí đặt trên các thù ủ rượu đặt xung quanh không gian bàn ăn của thực khách.

7 kỳ quan tuyệt đẹp trên thế giới có thể bạn chưa

Cuộc sống

Kỹ năng
Ẩm thực
Làm đẹp
Chăm sóc Nhà cửa
DIY - Handmade
Kinh nghiệm Du lịch
Tết Trung thu
Cưới hỏi

Công nghệ

Ứng dụng
Hệ thống
Game - Trò chơi
iPhone / iPad

Và điểm thu hút chính đó là thế giới ẩm thực lạ miệng có tại nhà hàng, có thể kể đến các món như thận bê nấu sốt mù tạt, xúc lích lưỡi bê ăn kèm với đậu lăng, salad gan gà...

Huỳnh Dũng (Theo Dotwnews)

Cập nhật: 12/09/2016

7 kỳ quan tuyệt đẹp trên thế giới có thể bạn chưa

Cuộc sống

Kỹ năng

Ẩm thực

Làm đẹp

Chăm sóc Nhà cửa

DIY - Handmade

Kinh nghiệm Du lịch

Tết Trung thu

Cưới hỏi

Công nghệ

Ứng dụng

Hệ thống

Game - Trò chơi

iPhone / iPad